Chef Lionel Giraud

Restaurant LA TABLE SAINT CRESCENT

Narbonne

« L'Amour de la cuisine n'est que roman du cœur. Seul le plaisir en est l'Histoire. »

Lionel Giraud.

Contact presse

Jean-Luc Bonnin – agence.jlb@gmail.com - 06.13.24.84.40

Lionel Giraud

CHEF DE CUISINE ET D'ENTREPRISE

GASTRONOMIE

DOSSIER DE PRESSE

DISTINCTIONS

2015 :
407ème restaurant mondial
La Liste

2014 :
Maître Cuisinier de France

2012 :
Top 3 pour le titre de
Meilleur cuisinier de l'année
par le Guide Gault & Millau

2011 :
4 Toques - Gault & Millau

2008 :
Maitre Restaurateur

2006 :
Elu **Grand de demain**
par le guide Gault & Millau

2005 :
1 Etoile - Michelin

Le blog de Lionel Giraud

PARCOURS PROFESSIONNEL

1996
Les Ambassadeurs **
Hôtel Crillon – PARIS
Chef de cuisine : Christian CONSTANT

1997
l'Espadon **
Hôtel Ritz – PARIS
Chef de cuisine : Guy LEGAY

1999
La Bastide Saint Antoine **
GRASSE
Chef de cuisine : Jacques CHIBOIS

2000
La Table Saint Crescent *
NARBONNE
Chef de cuisine : Claude GIRAUD

2001
Les Prés d'Eugénie
Michel Guerard ***
EUGENIE-LES-BAINS
Chef de cuisine : Olivier BRULARD (MOF)

2002
La Cabro d'Or *
LES BAUX-DE-PROVENCE
Chef de cuisine : Michel HULIN

2003
La Vila
BUCAREST, ROUMANIE
Création d'un restaurant de luxe
pour le compte d'investisseurs
Chef de cuisine

Depuis Avril 2004
La Table Saint Crescent *
NARBONNE
Chef de cuisine et directeur
de l'établissement

Contact presse
Jean-Luc Bonnin – agence.jlb@gmail.com - 06.13.24.84.40

APPRENTISSAGE ET EXPERIENCES

Au gré de son apprentissage, Lionel GIRAUD traverse l'hexagone et pousse les portes des plus grands établissements Français. Un parcours réfléchi avec soin, au cours duquel il se construit grâce à la richesse des collaborations qu'il a établi avec les plus grands chefs cuisiniers

LOZÈRE

SAINT-CHÉLY-D'APCHER

Lycée hôtelier

La journée de la pomme

La classe de 1re année BEP du lycée hôtelier.

■ À l'origine était un concours organisé par le département, hôtellerie-restauration, de la Société pour l'expansion des produits agricoles et alimentaires (SOPEXA), un concours de recettes sur le thème de la pomme.

C'étaient 150 écoles hôtelières dont les élèves de BEP, BAC Pro, et toutes classes terminales inventèrent 80 recettes originales. Finalement, onze d'entre elles furent sélectionnées par un jury composé de chefs et de restaurateurs sous la présidence de Guy Legay, chef de cuisine du Ritz.

La recette de Lionel Giraud élève de 1re année BEP au lycée hôtelier a été retenue parmi les cinq recettes sucrées qui disputeront la finale début avril à Paris. Son « gâteau, Pastilla de pommes et d'amandes », a sû réunir l'originalité, la mise en valeur de la "Reinette grise du Canada", l'esthétique de la présentation, la délicatesse des saveurs. Dernièrement la Sopexa organisait une "journée pommes" à l'intention de la classe de Lionel. Mlle Petit et M. Serre du comité d'expansion des fruits et légumes animèrent une conférence où furent évoqués tous les aspects du fruit : variétés, caractères, production, récolte, conservation, distribution... La réunion avait commencé par une dégustation de trois variétés ; une "Fugi" originaire du Japon, une "Braeburn" venue de Nouvelle-Zélande, une "Grannysud" produite en Languedoc et proche parente de la "Grannysmith" d'Australie.

À l'heure de l'apéritif, Lionel se vit remettre les cadeaux d'usage des mains de M. Ferluz directeur du comité régional, de Me Le Roux de la Sopexa, de M. Marconcini un producteur de Bagnols-sur-Cèze. Lionel et sa classe furent ensuite invités au repas de clôture dont on devine les desserts. Plus tard, ils participeront à un voyage d'étude offert par le CEAFL. En attendant Lionel ira à Paris défendre les couleurs du lycée du Languedoc, et de la pomme.

Lionel finaliste sur 150 écoles hotel

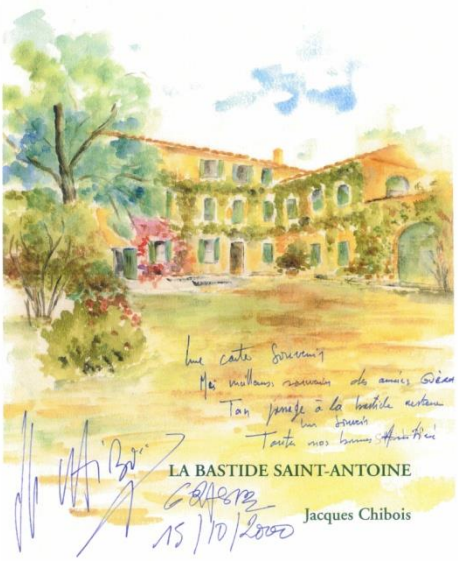
Début qui s'annonce bien.

Bravo Lio.

Son apprentissage culinaire commence en 1996, dans la prestigieuse Ecole Hôtelière Du Sacré Cœur à Saint Chelly d'Apcher.

Diplômé, il commence sa carrière en tant que commis de cuisine au room service et au garde-manger gastronomique au Crillon, restaurant Les Ambassadeurs, Place de la Concorde à Paris.
Dans ce 2* Michelin dirigé par le chef Christian CONSTANT, Lionel acquiert la rigueur et la discipline où un rythme de travail intensif lui était imposé.

Son parcours continue au très réputé Hôtel Ritz, Place Vendôme à Paris. Persévérant et combatif, il devient 1er commis de cuisine banquet et club puis 1er commis de cuisine tournant pour le chef Guy LEGAY au restaurant L'Espadon. Dans ce 2* Michelin, l'expérience au côté du Meilleur Ouvrier de France lui apprend la technique et les grands classiques de la cuisine



A La Bastide Saint-Antoine ** Michelin, Lionel GIRAUD exerce en tant que demi chef entremet pour Jacques CHIBOIS. Cette cuisine d'auteur lui fait véritablement découvrir les goûts et les arômes. Cette expérience correspond au commencement de son apprentissage de la cuisine artistique.

L'année 2001 marque une collaboration avec Olivier BRULARD, chef landais aux 3* étoiles Michelin. Lionel GIRAUD est alors chef de partie garde-manger au restaurant Les Prés d'Eugénie -Michel Guérard. Il y apprend la cuisine minceur et diététique avec un chef connu pour sa sagesse et sa spiritualité.

Lionel poursuit son parcours dans l'étoilé Michelin La Cabro d'Or en tant que chef de partie poisson et second de cuisine garde-manger pour le chef Michel HULIN. Son potentiel de meneur d'homme y est alors développé.

Pendant 18 mois, Lionel GIRAUD choisi d'enrichir son expérience en devenant chef de cuisine du restaurant La Vila. Un établissement de luxe qu'il créer à Bucarest (Roumanie) pour le compte d'investisseurs.

Depuis 2004, Lionel GIRAUD met à profit toutes ses expériences à LA TABLE SAINT CRESCENT, où il exerce en tant que chef cuisinier. Quatre années plus tard, le chef narbonnais reprend le flambeau en devenant directeur général de l'établissement.

DISTINCTIONS

• 407EME RESTAURANT – LA LISTE

Le 17 Décembre 2015 était officiellement diffusé le premier palmarès de La Liste regroupant les 1000 meilleurs restaurants du monde. A l'initiative du gouvernement, insufflé par le premier Ministre Laurent Fabius et son fondateur Philippe Faure, ce nouveau guide dresse une carte internationale des établissements d'exceptions.

Une merveilleuse surprise pour toute l'équipe de découvrir La Table Saint Crescent dans la moitié haute du classement ! Etablissement de province, comptant moins de 20 salariés, la performance est plus qu'encourageante. La maison narbonnaise s'inscrit parmi les 118 restaurants français présents dans cette première édition. Une reconnaissance de leur engagement quotidien une nouvelle fois mis en lumière par cette 407ème place mondiale.

• 50 PERSONNALITES QUI FONT LA VILLE DE NARBONNE

Classement établi par le Midi Libre local, Les 50 personnalités qui font la ville de Narbonne a été un rendez-vous clé de 2012 et 2013. Tradition de l'Automne, le quotidien dévoile au mois d'Octobre le palmarès des personnalités influentes de la première fille de Rome.

Par son implication à faire rayonner sa région et toujours enclin à soutenir les projets et les acteurs locaux, le chef Lionel Giraud est devenu un conseiller avisé dans son domaine de prédilection.

Narbonne
3
qui font la ville de Narbonne
Philippe Lucas
Bernard Ballester
Pierre Richard
Gérard Bertrand
Marie-Christine Leroy
Gilles Goujon
Serge Brunel
Christophe Garreta
Jérôme Lenoir
Lionel Giraud
Jean-François
Le trio du "Macar"

Le Midi Libre - Octobre 2013

Le journal local l'intègre ainsi à deux reprises comme l'un des 50 ambassadeurs façonnant l'économie et l'image de la ville. Un honneur pour l'enfant de Narbonne qui ne cache pas son attachement au territoire et son engouement à participer à son développement.

Contact presse
Jean-Luc Bonnin – agence.jlb@gmail.com - 06.13.24.84.40

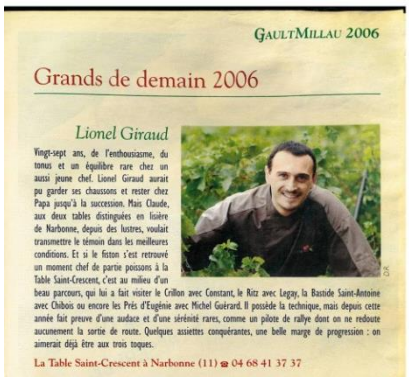
- MAITRES CUISINIERS DE FRANCE

Crée en 1951 par quatre grands chefs cuisiniers qui ne sont autres que Claudius RICHARD, Jean NOUGAREDE, Armand FROISSAND et Lucien OGIER, initialement sous le nom de l'Association des Maîtres-Queux, elle regroupe à ses débuts les chefs cuisinier de France désireux de se surpasser dans leur profession avec pour ambition première la satisfaction de leurs clients.

La candidature de Lionel Giraud n'est donc pas due au hasard, mais s'inscrit bel et bien dans une cohérence de philosophie. Le natif narbonnais partage et défend depuis plus d'une décennie les mêmes valeurs que celles de l'association, qu'il apprécie véhiculer auprès de son équipe comme de ses clients.
Il s'engage ainsi à sélectionner des produits de qualité et de saison grâce à une collaboration étroite avec ses producteurs régionaux. Pour exemple, Cécile Planty et Marie-Joëlle lui livrent ses légumes cultivés à Bages ou Cuxac-d'Aude depuis plus de cinq années.
La passion pour le métier ainsi que la mise en avant de l'art culinaire font partie intégrante de la personnalité et de la philosophie professionnelle du Chef. Elles vont de pair avec sa volonté incessante d'évolution, de recherche et de découverte.
Enfin, il accorde une importance capitale à la transmission ainsi qu'à la formation de son équipe. Si c'est deux éléments se réalisent de façon naturelle dans son établissement, elles constituent aussi pour lui, les bases de la longévité et de l'efficacité d'une relation professionnelle.

Au travers de sa candidature, le chef Lionel Giraud souhaitait concrétiser et matérialiser ses engagements de chaque instant. L'obtention du titre de Maître Cuisinier de France en Janvier 2014 est pour lui un réel honneur et une immense satisfaction. Regroupant une grande majorité de chefs de renom influents dans l'univers de la gastronomie, elle est synonyme de la reconnaissance de son travail par ses paires. C'est également la concrétisation de nombreux sacrifices personnels et professionnels réalisés pour atteindre cet objectif.

• GAULT & MILLAU


GAULTMILLAU 2006

Grands de demain 2006

Lionel Giraud

Vingt-sept ans, de l'enthousiasme, du tonus et un équilibre rare chez un aussi jeune chef. Lionel Giraud aurait pu garder ses chaussons et rester chez Papa jusqu'à la succession. Mais Claude, aux deux tables distinguées en lisière de Narbonne, depuis des lustres, voulait transmettre le témoin dans les meilleures conditions. Et si le fiston s'est retrouvé un moment chef de partie poissons à la Table Saint-Crescent, c'est au milieu d'un beau parcours, qui lui a fait visiter le Crillon avec Constant, le Ritz avec Legay, la Bastide Saint-Antoine avec Chibois ou encore les Prés d'Eugénie avec Michel Guérard. Il possède la technique, mais depuis cette année fait preuve d'une audace et d'une sérénité rares, comme un pilote de rallye dont on ne redoute aucunement la sortie de route. Quelques assiettes conquérantes, une belle marge de progression : on aimerait déjà être aux trois toques.

La Table Saint-Crescent à Narbonne (11) ☎ 04 68 41 37 37

Le célèbre guide jaune, dévoile ses coups de cœur et ses inspirations depuis 1972. Plus de 40 ans de conseils aux épicuriens, de talents dénichés, une intuition et une volonté d'indépendance clairement affichée.

Depuis 2006, après l'avoir sacré Grand de Demain à 27 ans, le Gault & Millau garde un œil attentif sur la sensibilité culinaire du chef Narbonnais.

Guide Gault et Millau 2006

NOMINÉ CUISINIER DE L'ANNÉE 2013

LIONEL GIRAUD

À maturité

Deux ans après avoir reçu la quatrième toque, Lionel Giraud fait plus que progresser : il devient lui-même. Le jeune chef fougueux, celui qui nous épatait de ses envolées, dont les saillies transperçaient la Narbonnaise, est toujours là. Mais les saisons se sont enchaînées et ce grand chef qui se confirme laisse de moins en moins le hasard s'occuper de son destin ou de sa cuisine. Celui qui pouvait autrefois s'entêter dans un plat qui ne rencontrait pas sa clientèle a branché l'oreillette et sa capacité d'écoute, et même de réflexion, est en hausse.

Cuisine de libre imagination

Fin dans ses inspirations, moderne dans sa technique et attaché à son terroir, duquel il extrait les produits comme les idées, il développe une cuisine de libre imagination qui concilie la complexité et le plaisir immédiat.

La carte a le talent des saisons et de produits transfigurés sans jamais être dénaturés, plochant ce qu'il faut dans l'expression régionale pour élaborer un langage personnel, dans l'environnement superbe de cet oratoire du VIIIe siècle, élégant cadre languedocien contemporain où les plaisirs de l'assiette et du vin (remarquable cave sudiste, pointue et fouineuse) se conjuguent. Mais plus encore, on ressent cette impression d'équilibre, de chef épanoui, à maturité comme certains grands grenaches. C'est aussi la résultante d'une certaine plénitude dans sa vie d'homme, une éclosion qui peut aussi transformer une cuisine, lui donner de la mâche, de l'épaisseur, quelques certitudes et le sens du bon chemin.

Il développe une cuisine de libre imagination qui concilie la complexité et le plaisir immédiat.

La Table Saint-Crescent ❏❏❏❏ Narbonne (11), 04 68 41 37 37

43

Guide Gault et Millau 2012

Cinq années plus tard, le guide l'honore de 4 Toques sur 5, qualifiant LA TABLE SAINT CRESCENT de « très grande table ». Le chef intègre ainsi dans le cercle des 57 Chefs quadruplement distingués sur 5 000 établissements sélectionnés pour l'édition 2011.

L'année suivante, l'équipe du guide nomine Lionel Giraud dans le top 3 des chefs en lice pour le titre de Meilleur cuisinier de l'année. Si le parisien Philippe LABBE – Restaurant L'Abeille Shangri-La Hôtel remporte en 2012 cette prestigieuse distinction, le chef audois n'en reste pas moins très enthousiasmé et touché de cette reconnaissance, récompensant son univers et sa créativité.

• GUIDE MICHELIN

2005. Consécration.

Une année seulement après avoir repris la direction des cuisines de LA TABLE SAINT CRESCENT, Lionel Giraud se voit décerner l'étoile si prisée. Une étoile qui vient confirmer le travail, l'investissement et les sacrifices de tout un début de carrière. Le jeune chef intègre ainsi la vingtaine de restaurants distingués dans le Languedoc-Roussillon et ses 5 maisons audoises. L'objectif de tout son apprentissage, son rêve d'enfant se voit réalisé à la force de sa persévérance. Une récompense venant saluer sa cuisine inventive, la justesse d'exécution de ses créations et son potentiel de développement.

PHILOSOPHIE CULINAIRE EN 8 TEMPS

1. L'EMOTION

A y regarder de plus près, s'asseoir à la table d'un Chef c'est lui faire confiance, c'est chercher une expérience culinaire qui va au-delà du besoin primaire qui est celui de se nourrir. Procurer un moment de détente et de bien-être au travers d'un plat, d'un service de qualité devient un enjeu naturel pour toute l'équipe d'un restaurant.

Lionel Giraud en a fait sa priorité, son défi quotidien. C'est là l'essence même, la genèse du métier de cuisinier. Au travers de ses créations, il cherche à surprendre ses gourmets par des associations originales et savamment réfléchies. Il aime bousculer leurs papilles, casser les codes et idées préconçues en éveillant leurs cinq sens.

Sans concessions, il se livre entièrement au travers de ses assiettes, en chuchotant à ses clients son histoire et les invitant à découvrir sa région. La Cuisine est pour lui comme un art, la passion de créer pour émouvoir.

2. LE PARTAGE, L'AUTHENTICITE

Pour Lionel Giraud la cuisine n'est pas à sens unique mais bien une histoire de partage. Elle est une façon de communiquer intimement liée à la culture française. Tout se passe autour d'un bon repas : les affaires, les confidences, les retrouvailles. Si le dialogue s'engage alors autour de la table, bien d'autres échanges apparaissent au fil de la dégustation.

Le Chef transmet toute sa personnalité au travers de ses créations. Il invite ses clients à la découverte de son univers en empruntant les chemins de son terroir, ceux de ses souvenirs. Il les prend à partie en imaginant des associations surprenantes, sélectionnant des produits d'exception, manière pour lui de discuter avec ses gourmets par le biais de ses assiettes. Les échanges s'engagent ensuite en cuisine, qu'il ouvre avec grand enthousiasme à tous ses clients pour discuter avec eux de leur(s) expérience(s), de leur histoire, de l'actualité. Un moment de convivialité qu'il apprécie et qui le nourrit.

Lionel Giraud est conscient que le service constitue un gage de professionnalisme et le prolongement de sa philosophie. C'est dans une ambiance chaleureuse, presque familiale, que l'équipe en salle accueille chacun des clients. Bienveillants et à l'écoute, les membres de l'équipe accompagnent les gourmets de leurs conseils et leurs explications. En les rassurant, les intrigant, leur rôle essentiel est de mettre en confiance pour débuter et prolonger une halte gastronomique.
Ils leur racontent l'histoire du partage du pain remis au centre de la table, la présence du couteau Katana, les techniques spécifiques utilisées par le chef ou encore chaque pousse et fleur déposées délicatement sur leurs assiettes. Chaque plat est annoncé et expliqué, la scénarisation du service vient également amener une proximité et une discussion privilégiée avec les clients.

Le partage, c'est au sein des équipes elle-même que nous le retrouvons. Lionel Giraud invite le staff salle comme cuisine à rendre visite aux producteurs pour découvrir et comprendre toute la difficulté et la passion engagée. Ces moments resserrent les liens, apportent une complicité certaine qui transparait lors des services.

3. L'HUMAIN

Qu'elle soit à ses côtés en cuisine ou en salle à sa table, la Personne constitue une dimension essentielle de la philosophie du chef narbonnais. C'est elle qui donne vie aux assiettes, les animent au travers de leurs interprétations, c'est elle qui leurs insuffle ses émotions.

En cuisine, la brigade crée, participe, compose. En salle, les coéquipiers rassurent, conseillent et transportent le client. Chaque collaborateur est unique, possède son propre parcours, ses aspirations et ses responsabilités au sein de l'entreprise. Il prend pour devoir de coordonner toutes ses individualités afin de développer une synergie de travail au service du bien-être des gourmets. Son but est avant tout de les accompagner et de les orienter vers un épanouissement dans leur statut. Car pour Lionel Giraud, ce dernier est indissociable du bonheur de ses convives.

Le gourmet est au centre de ses préoccupations. Il est à leur écoute, prend en compte les critiques constructives, ouvre volontiers les portes de sa cuisine pour échanger quelques mots avec eux. C'est dans ce souci d'amélioration de l'expérience client qu'il a engagé des travaux de rénovation des locaux à trois reprises.

4. LE PRODUIT, LA SAISON, LA LOCALITE

Il est la base de travail d'un Chef de cuisine. Sa matière première. Celle qui lui insuffle son inspiration par ses arômes et ses textures. Mais pour Lionel Giraud, il traduit également son respect pour le client et pour la confiance qu'il lui témoigne en venant à sa table. Le chef narbonnais porte donc une attention toute particulière à la sélection des produits.

Il ne lésine pas sur la qualité des ingrédients ni sur leur caractère exceptionnel. De la truffe oui, mais de la Melanosporum, en bulbe, dénichée sur les flancs de la Montagne Noire. Pas de tricherie, juste de la transparence et de l'honnêteté. Il s'entoure ainsi de fournisseurs partageant sa passion et soignant leurs produits avec autant d'amour qu'il porte pour son métier et ses clients.

Le respect de la saison est primordial. Hors de question pour le chef de penser une carte d'Hiver avec des produits estivaux. Il imagine ses plats uniquement avec ce que Dame Nature veut bien lui offrir.

Enfin, parce qu'il affiche un fort attachement à sa ville et à sa région, il prend à cœur son rôle de catalyseur. Collaborer autant que faire se peut avec les producteurs locaux est l'un de ses fers de lance depuis plus de 10 ans. Une façon faire découvrir et de mettre en avant leur talent tout en contribuant à son échelle au tissu économique régional.

5. LA CREATIVITE

Découlant de sa personnalité et de sa fibre artistique familiale, Lionel Giraud élève la Cuisine au rang d'Art, au même titre que peuvent l'être la Musique, le Cinéma ou la Peinture. Un art jouant avec les cinq sens physiques. Ceux qui influencent bien au-delà du corps et déclenchent les émotions de chacun.

La Cuisine est son territoire d'expression, sa façon de communiquer avec générosité et engagement. Le chef narbonnais aime inventer et réinventer continuellement, se transcender et dépasser les limites conventionnelles car c'est là que survient l'étincelle. Lionel Giraud s'inspire de l'Histoire et de son histoire pour composer et partager sa propre vision. Il aime casser les codes et briser les préjugés au travers d'associations originales, qu'elles soient textures ou produits.

Sa créativité réside aussi dans le dressage de ses assiettes qui se veulent graphiques, contrastées et délicates. Une peinture aux couleurs de la Nature, aux reliefs de la Terre et de la Mer qui lui chuchotent leurs secrets. Confidences que le chef partage avec ses gourmets pour un instant de découverte et bonheur culinaire.

6. L'EQUILIBRE

Car pour Lionel Giraud il n'y a finalement pas de recette en cuisine, le tout, est de trouver le juste équilibre dans l'assiette. Une philosophie de vie qui transparait dans l'imagination de ses plats. Car c'est là que s'opère la magie, lorsque l'acidité sublime la douceur, le croustillant accompagne le moelleux, le chaud enflamme le froid.

A son arrivée en tant que chef de cuisine à LA TABLE SAINT CRESCENT, le narbonnais explore les pans de la cuisine moléculaire. Une volonté à la fois personnelle et professionnelle ayant façonné un regard différent sur les produits qu'il a étudié dans leur intimité. De la composante des molécules jusqu'à leurs réactions physiques.

Aujourd'hui le chef s'est défait de cette cuisine technique pour revenir à la transmission d'une vision plus personnelle et locale. Il a compris par l'expérimentation qu'une infime différence, qu'elle soit dans la cuisson ou le produit lui-même, influence grandement le résultat dans l'assiette.

Lionel Giraud évolue ainsi vers une cuisine note à note, où les produits se succèdent dans une mélodie de goûts et de textures. Chacun apportant son équilibre à la symphonie.

7. TRADITION ET MODERNITE

Continuité de la notion d'équilibre occupant une place prépondérante dans la sensibilité du chef, le Temps et l'Histoire sont deux éléments d'inspiration.
Les souvenirs de son enfance ou de son apprentissage constituent le socle de sa créativité. Le passé devient alors présent et futur au travers d'une interprétation perpétuelle de ses compositions.

A l'image de son plat signature : le maquereau pomme à l'huile. Les trois mêmes éléments puisés de la Culture sudiste, le maquereau, la pomme de terre et l'huile d'olive, sont réinventés à chaque changement de carte. Ce plat évolue avec son temps et avec l'esprit de Lionel Giraud. Les techniques changent autant que le dressage et les éléments accompagnateurs. Mais l'histoire du plat, ces trois produits principaux, prennent et gardent leurs racines dans l'hommage à son Aude natale.
Sur sa carte, une douceur nommée Souvenir d'Enfance reprend les classiques de nombreuses générations. A-t-il alors imaginé une nouvelle tarte au citron en utilisant la variété bergamote, revisité la Pêche Melba, et redessiné la Poire Belle Hélène.

L'écrin de son expression culinaire, LA TABLE SAINT CRESCENT, témoigne de cette volonté de suspendre le temps entre hier et aujourd'hui. Ancien oratoire bâtit au Moyen Age, l'ambiance du restaurant laisse volontairement à vue les pierres et poutres apparentes, la hauteur de plafond, que seul le mobilier et la décoration
Une façon de se rappeler d'où l'on vient, savoir on l'on va, et se rendre compte du chemin parcouru.

8. LA PASSION

Evoluer dans le monde de la restauration, et à fortiori dans l'envers du décor, c'est sacrifier son temps au service du bonheur des autres. Parfois, souvent même, la reconnaissance du travail est absente. Plus, il arrive que tout l'amour et le respect transmis dans ces efforts soient injustement balayés d'un revers de main. A l'inverse, le soutient et la recommandation des clients deviennent le moteur et la plus belle récompense que l'équipe peut recevoir.

Ce métier que le chef audois aime qualifier d'artisan-restaurateur, nait et se développe par la passion. L'adrénaline qu'elle engendre transcende chaque collaborateur pour dépasser ses limites et donner le meilleur d'eux-mêmes. C'est avec elle que l'équipe salle décrit les créations du chef ou que la sommellerie transporte les clients entre les cépages de ses vignerons.

Cette passion qui anime Lionel Giraud et son équipe se cache également dans les détails et la bienveillance qu'ils ont pour leurs convives. Aussi, le chef adapte les menus en fonction des contraintes alimentaires de ses gourmets. Lors des anniversaires, la salle et la pâtisserie se font les complices des clients pour déposer une bougie sur le dessert de personne célébrée.

TARIFS ET SERVICES

MENUS (hors boissons)

* Déjeuner d'Affaires (le midi en semaine): 35 €
* Nouvelle Génération (-12 ans): 20 €
* Impromptu : 60 €, 5 temps
* Convivial : 77 €, 7 temps
* Confiance : 90 €, 9 temps

Plus d'informations >>

ORGANISATION D'EVENEMENTS:

L'équipe du restaurant conseille et accompagne ses clients dans la préparation de leur événement Pour les mariages et baptêmes, nous mettons à disposition le cadre historique de la salle pouvant accueillir jusqu'à 60 convives.

Pour les événements professionnels – réunions de travails, repas d'affaires – notre salle pouvant accueillir jusqu'à 20 personnes est privatisable. Le restaurant propose des prestations complètes et adaptées aux attentes de ses clients, pour réaliser une manifestation à l'image de la société.

Notre équipe se déplace à Narbonne et alentours pour assurer, sur place, l'organisation et la réalisation de la réception. Plus d'informations >>

L'Instant Culinaire:

Pour célébrer un anniversaire ou pour un cadeau d'entreprise toutes les raisons sont bonnes pour offrir L'Instant Culinaire. Notre bon cadeau est totalement personnalisable du choix de la prestation jusqu'à son édition, pour une attention unique. Plus d'informations >>

LA TABLE SAINT CRESCENT

Rpt. de la Liberté
68 avenue Général Leclerc - 11 100 Narbonne
Tel: 04.68.41.37.37
Mail: saint-crescent@wanadoo.fr
Site : www.la-table-saint-crescent.com
Facebook: La Table Saint Crescent by Lionel Giraud

Ouverture :

Le midi: du Mercredi au Dimanche

Le soir: du Mercredi au Samedi